

# NIZZA SILVANO

## BARBERA D'ALBA DOC



**VINO VIVO**  
la vie des vins italiens

Les vignobles de Nizza Silvano tapissent les coteaux escarpés de **Santo Stefano Roero**, Canale et Montà. Ils sont situés entre les collines verdoyantes des Langhe et du Monferrato.

### TERRAIN

Le terrain agricole de cette région est riche en sable, en argile, en calcaire et en humus, caractéristiques qui le rendent particulièrement propice à la culture de la vigne.

**VENDAGE:** Manuel vers la fin de septembre

**VINIFICATION:** pressurage à température contrôlée –  
Elevage et stabilisation en cuve d'acier pour 12 mois.

Le Barbera d'Alba de Nizza Silvano offre un caractère variétal exquis, avec des arômes de fruits charnus équilibrés par d'agréables notes salées.

En bouche, on retrouve des arômes de prune, de cerise et de poivre noir, auxquels s'ajoutent des notes de thé à la framboise et une pointe de romarin séché.

Des tanins soyeux et accessibles créent une texture veloutée qui s'étire en une finale des plus agréables. Un vin polyvalent qui saura ravir vos convives

**0047 – Prix Reg: \$33**  
**Prix CDV \$31**  
**Rouge Piemonte**

**Cépage:** Barbera en pureté

**Alcool:** 13%

**Acidité Totale:** 6.8 Gr.-Lit

**Extrait Sec:** 26 Gr.-Lit

**Sucres Résiduels:** 0,88 Gr.-Lit